

MENU ECOLE MATERNELLE DU 10 FEVRIER AU 14 FEVRIER 2025

LUNDI 10 FEVRIER

Bouillon de légumes aux profiteroles ^{A-C}

*Riz à la viande de volaille ^G (Escalope de dinde nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Légumes printaniers et/ou salade verte ^O*

Gâteau aux abricots ^{A-C-G}

MARDI 11 FEVRIER

Potage de légumes ^G

*Rôti de veau haché ^{A-C-G} (Steak de veau nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Purée de pommes de terre ^G et feuilles de laitue ^O*

Salade de fruits

MERCREDI 12 FEVRIER

Soupe de tomates

*Filets de poulet panés ^{A-F} (Blanc de poulet poêlé selon le régime alimentaire de l'enfant)
Petits pois au jus et salade chinoise ^O*

Compote de pomme et mangue

JEUDI 13 FEVRIER

Consommé célestine ^{A-C-G}

*Filet de saumon poêlé ^D sur sa crème à l'aneth ^G
Carottes et pommes vapeur*

*Fondant au chocolat sans beurre et sans reproche
avec sa compote de pomme à la cannelle et au miel de forêt ^{A-C-F-G-H}*

VENDREDI 14 FEVRIER

Consommé de volaille aux petits légumes ^L

*Treccine ^{A-C} à la sauce tomate, fromage râpé ^G
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)*

Salade verte ^O

Yaourt aux fruits ^G



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN





J-L. BOURDIN

M. DURAND-ASSOULY





MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 10 février au 14 février 2025





LUNDI 10 FEVRIER

-  Salade de thon ^{D-G} ou Bouillon de légumes aux profiteroles ^{A-C}
-  Pilaf de viande à la viennoise ^G - Légumes printaniers
Gratin de poireaux ^G - salade verte ^{C-M-O}
-  Poêlée de légumes printaniers et riz complet
-  Fromage ^G et fruit





MARDI 11 FEVRIER

-  Potage de légumes ^G
-  Rôti de veau haché ^{A-C-G} - « Rösti » et légumes
 Lentilles vertes du Puy et son rösti
-  Tiramisu aux pommes et nutella ^{A-C-F-G-H} ou Fromage blanc aux fruits ^G ou Banane





MERCREDI 12 FEVRIER

-  Salade de concombre ^O ou Soupe de tomates
-  Filets de poulet panés ^{A-F} - Salade de légumes croquants ^{C-M-O} ou Petits pois au jus
 Brochette de légumes sur sa salade de noix et légumes croquants ^{C-H-M-O}
-  Compote de pomme et mangue ou Crème caramel ^G avec une gaufrette roulée ^{A-E-F-G}

JEUDI 13 FEVRIER

-  Consommé célestine ^{A-C-G}
-  Filet de truite saumonée poêlé ^D sur sa crème à l'aneth ^G et ratatouille hivernale provençale
 Pappardelle ^{A-C} aux légumes grillés
-  Fondant au chocolat sans beurre et sans reproche avec sa compote de pomme à la cannelle et au miel de forêt ^{A-C-F-G-H}
ou Bavaois au fromage blanc autrichien sur génoise aux graines de pavot ^{A-C-G}

VENDREDI 14 FEVRIER

-  Carottes râpées ou Consommé de volaille aux petits légumes ^L
-  Spaghetti ^{A-C} à la bolognaise ou à la sauce tomate
 Spaghetti ^{A-C} au pistou niçois ^{C-G-H}
Salade verte ^{C-M-O}
-  Yaourt aux fruits ^G ou Fruits

MENU COLLEGE - LYCEE

du 10 février au 14 février 2025

LUNDI 10 FEVRIER

- 📍 Salade de thon ^{D-G} ou Bouillon de légumes aux profiteroles ^{A-C}
- 📍 Pilaf de viande à la viennoise ^G - Légumes printaniers
Gratin de poireaux ^G - salade verte ^{C-M-O}
- ✓ Poêlée de légumes printaniers et riz complet
- 📍 Fromage ^G et fruit

MARDI 11 FEVRIER

- 📍 Potage de légumes ^G
- 📍 « Tafelspitz » ^L (Pot au feu avec ses légumes) - Sauce froide à la ciboulette ^G et/ou compote de pomme au raifort – « Röstli »
✓ Lentilles vertes du Puy et son rösti
- 📍 Tiramisu aux pommes et nutella ^{A-C-F-G-H} ou Fromage blanc aux fruits ^G ou Banane

MERCREDI 12 FEVRIER

- 📍 Salade de concombre ^O ou Soupe de tomates
- 📍 Filets de poulet panés ^{A-F} - Salade de légumes croquants ^{C-M-O} ou Petits pois au jus
Brochette « belle créole » ^O (bœuf, poulet, ananas, légumes...) - Salade de légumes croquants ^{C-M-O}
- ✓ Brochette de légumes sur sa salade de noix et légumes croquants ^{C-H-M-O}
- 📍 Compote de pomme et mangue ou Crème caramel ^G avec une gaufrette roulée ^{A-E-F-G}

JEUDI 13 FEVRIER

- 📍 Consommé célestine ^{A-C-G}
- 📍 Filet de truite saumonée poêlé ^D sur sa crème à l'aneth ^G et ratatouille hivernale provençale
✓ Pappardelle ^{A-C} aux légumes grillés
- 📍 Fondant au chocolat sans beurre et sans reproche avec sa compote de pomme à la cannelle et au miel de forêt ^{A-C-F-G-H}
ou Bavaois au fromage blanc autrichien sur génoise aux graines de pavot ^{A-C-G}

VENDREDI 14 FEVRIER

- 📍 Carottes râpées ou Consommé de volaille aux petits légumes ^L
- 📍 Spaghetti ^{A-C} à la bolognaise ou à la sauce tomate
✓ Spaghetti ^{A-C} au pistou niçois ^{C-G-H}
Salade verte ^{C-M-O}
- 📍 Yaourt aux fruits ^G ou Fruits

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 10. FEBRUAR BIS 14. FEBRUAR 2025

MONTAG 10. FEBRUAR

Klare Gemüsesuppe mit Profiterolen ^{A-C}

Reishühnerfleisch ^G (Putenschnitzel Natur je nach Diätplan des Kindes)

Frühlings-Gemüse und/oder Salat ^O

Marillen-Kuchen ^{A-C-G}

DIENSTAG 11. FEBRUAR

Gemüsesuppe ^G

Faschierter Braten vom Kalbsfleisch ^{A-C-G} (Kalbssteak Natur je nach Diätplan des Kindes)

Erdäpfelpuree ^G und Blattsalat ^O

Obstsalat

MITTWOCH 12. FEBRUAR

Tomatensuppe

Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} (Hühnerfilet Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)

Erbsen mit Saft und Chinakohl ^O

Apfel-Mango-Mus

DONNERSTAG 13. FEBRUAR

Fritattensuppe ^{A-C-G}

Gebratenes Lachsforellenfilet ^D mit Dillsauce ^G

Karottenstreifen und Gekochte Erdäpfel

Schokoladenfondant ohne Butter - ohne Reue

mit Zimt- Waldhonig-Apfelmus ^{A-C-F-G-H}

FREITAG 14. FEBRUAR

Klare Hühnersuppe mit Gemüsewürfeln ^L

Treccine ^{A-C} mit Tomatensauce und geriebenem Käse ^G (Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Grüner Salat ^O

Frucht-Jogurt ^G



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN






J-L. BOURDIN

M. DURAND-ASSOULY





MENÜ ECOLE ELEMENTAIRE

von 10. Februar bis 14. Februar 2025





MONTAG 10. FEBRUAR

-  Thunfischsalat ^{D-G} oder Klare Gemüsesuppe mit Profiterolen ^{A-C}
 -  Reisfleisch ^G  - Frühlings-Gemüse
Lauchauflauf ^G - Salat ^{C-M-O}
 -  Frühlings-Gemüse-Vollkornreis Pfanne
 -  Käse ^G und ein Obst





DIENSTAG 11. FEBRUAR

-  Gemüsesuppe ^G
 -  Faschierter Braten vom Kalbsfleisch ^{A-C-G} - Rösti und Gemüse
 -  Puy-Linsen mit Gemüse und Rösti
-  Apfel-Nutella-Tiramisu ^{A-C-F-G-H} oder Fruchtzwergerl ^G oder Banane





MITTWOCH 12. FEBRUAR

-  Gurkensalat ^O oder Tomatensuppe
-  Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Knackigen Gemüsesalat ^{C-M-O} oder Erbsen mit Saft
-  Gemüse-Spiesse auf Knackigen Gemüsesalat mit Nüssen ^{C-H-M-O}
-  Apfel-Mango-Mus oder Karamel-Creme ^G mit Dekorhippen ^{A-E-F-G}

DONNERSTAG 13. FEBRUAR

-  Fritattensuppe ^{A-C-G}
-  Gebratenes Lachsforellenfilet ^D mit Dillsauce ^G und Winter-Ratatouille
-  Pappardelle ^{A-C} mit gebratenem Gemüse
-  Schokoladenfondant ohne Butter - ohne Reue mit Zimt- Waldhonig-Apfelmus ^{A-C-F-G-H}
oder Topfenkuchen auf Mohnbiskuit ^{A-C-G}






FREITAG 14. FEBRUAR

-  Geriebene Karotten oder Klare Hühnersuppe mit Gemüseswürfeln ^L
 -  Spaghetti ^{A-C} Bolognese oder mit Tomatensauce
 -  Spaghetti ^{A-C} nach Pistou Art ^{C-G-H}
Grüner Salat ^{C-M-O}
 -  Frucht-Jogurt ^G oder Obst





MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 10. Februar bis 14. Februar 2025





MONTAG 10. FEBRUAR

-  Thunfischsalat ^{D-G} oder Klare Gemüsesuppe mit Profiterolen ^{A-C}
-  Reisfleisch ^G  - Frühlings-Gemüse
Lauchauflauf ^G - Salat ^{C-M-O}
-  Frühlings-Gemüse-Vollkornreis Pfanne
-  Käse ^G und ein Obst





DIENSTAG 11. FEBRUAR

-  Gemüsesuppe ^G
-  Tafelspitz ^L - Schnittlauchsauce ^G und/oder Apfelkren - Rösti und Gemüse
-  Puy-Linsen mit Gemüse und Rösti
-  Apfel-Nutella-Tiramisu ^{A-C-F-G-H} oder Fruchtzwergerl ^G oder Banane





MITTWOCH 12. FEBRUAR

-  Gurkensalat ^O oder Tomatensuppe
-  Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Knackigen Gemüsesalat ^{C-M-O} oder Erbsen mit Saft
Spieß nach kreolischer Art ^O (Rind, Huhn, Ananas, Gemüse...) - Knackigen Gemüsesalat ^{C-M-O}
-  Gemüse-Spieße auf Knackigen Gemüsesalat mit Nüssen ^{C-H-M-O}
-  Apfel-Mango-Mus oder Karamel-Creme ^G mit Dekorhippen ^{A-E-F-G}

DONNERSTAG 13. FEBRUAR

-  Fritattensuppe ^{A-C-G}
-  Gebratenes Lachsforellenfilet ^D mit Dillsauce ^G und Winter-Ratatouille
-  Pappardelle ^{A-C} mit gebratenem Gemüse
-  Schokoladenfondant ohne Butter - ohne Reue mit Zimt- Waldhonig-Apfelmus ^{A-C-F-G-H}
oder Topfenkuchen auf Mohnbiskuit ^{A-C-G}

FREITAG 14. FEBRUAR

-  Geriebene Karotten oder Klare Hühnersuppe mit Gemüsewürfeln ^L
-  Spaghetti ^{A-C} Bolognese oder mit Tomatensauce
-  Spaghetti ^{A-C} nach Pistou Art ^{C-G-H}
- Grüner Salat ^{C-M-O}
-  Frucht-Jogurt ^G oder Obst



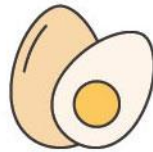
Allergeninformation



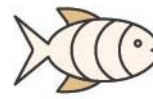
A



B



C



D



E



F



G



H



L



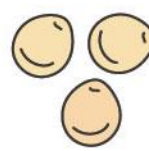
M



N



O



P



R

	FR	DE		FR	DE
A	Gluten	Gluten	H	Fruits à coque	Schalenfrüchte
B	Crustacés	Krebstiere	L	Céleri	Sellerie
C	Oeuf	Ei	M	Moutarde	Senf
D	Poisson	Fisch	N	Sésame	Sesam
E	Arachides	Erdnuss	O	Sulfites	Sulfite
F	Soja	Soja	P	Lupin	Lupinen
G	Lait	Milch	R	Mollusques	Weichtiere

Herkunftskennzeichnung

	AT	EU
Rind / Kalb	95 %	5 %
Schwein	95 %	5 %
Geflügel frisch	100 %	-
Geflügel convenience	-	100 %
Milchprodukte	80 %	20 %
Eier und Eiprodukte	65 %	35 %